Pinheiro
MÁQUINAS

QUALIDADE E TRADIÇÃO HÁ MAIS DE 30 ANOS

MANUAL DE INSTRUÇÕES E TERMO DE GARANTIA

Derretedeira para Chocolate. Modelos: PF-CM; PD-D1A/PD-D2A

CHOCO MASTER

DERRETEDEIRA: PD-D1A 5kg/PD-D2A 10kg

DERRETEDEIRA: PF-CM
5kg

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO 3
1.1 Segurança 3
1.2 Principais Componentes 4
1.3 Características Técnicas 4
1.4 Etiquetas 5
2. NOÇÕES DE SEGURANÇA 6
2.1 Advertências 6
2.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar o Equipamento 6
2.3 Operação 6
2.4 Após Terminar o Trabalho 6
2.5 Manutenção 6
2.6 Avisos 6
3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO 7
3.1 Instalação 7
3.2 Pré-Operação 7
4. OPERAÇÃO 8
4.1 Acionamento 8
4.2 Procedimentos para Operação 8
4.3 Limpeza e Higienização 8
5. NORMAS OBSERVADAS 8
6. MANUTENÇÃO 9
6.1 Manutenção periódica 9
6.2 Sempre que utlizar 9
7. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 9
7.1 Problemas, Causas e Soluções 9
ANEXO I 9
8. DIAGRAMA ELÉTRICO 10
9. TERMO DE GARANTIA 11

1.INTRODUÇÃO

1.1 segurança

A PINHEIRO MÁQUINAS está preocupada com a segurança pessoal dos usuários e consumidores de seus produtos. Antes de usar pela primeira vez o produto, leia atentamente as recomendações e instruções de uso.

1.1.1 Nunca use o produto com as mãos molhadas, nem o submerja em água ou qualquer outro líquido, a fim de evitar choques elétricos e danos ao produto. Por se tratar de um aparelho elétrico, é aconselhável que o usuário evite operar o produto com os pés descalços, precavendo-se inclusive contra choques.

1.1.2 Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam instruídas em relação ao uso do aparelho ou por alguém que seja responsável por sua segurança. Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.

1.1.3 Desligue o plugue da tomada quando não estiver utilizando o produto ou quando for limpá-lo. Um pequeno descuido poderá involuntariamente ligar o aparelho e provocar acidentes.

1.1.4 Não utilize o produto se o mesmo apresentar qualquer tipo de irregularidade. O mau funcionamento pode provocar danos internos no produto que poderá afetar o seu desempenho ou a segurança do usuário. Leve-o a uma Assistência Autorizada PINHEIRO MÁQUINAS para ser examinado antes de voltar a usá-lo.

1.1.5 Nunca utilize o produto com o cabo elétrico ou o plugue danificado, a fim de evitar acidentes, como choque elétrico, curto-circuito ou queimaduras. Para evitar riscos, a aquisição e substituição do cabo elétrico, devem ser feitas na Assistência Autorizada PINHEIRO MÁQUINAS.

1.1.6 Nunca tente desmontar ou consertar o produto, por si ou por terceiros não habilitados, para evitar acidentes e para não perder a garantia. Leve-o a uma Assistência Autorizada PINHEIRO MÁQUINAS.

1.1.7 Não deixe o cabo elétrico pender para fora da mesa ou balcões nem tocar superfícies quentes, para não danificar a isolação do fio e causar problemas técnicos e acidentes.

1.1.8 Nunca transporte o produto pelo cabo elétrico e não retire o plugue da tomada puxando-o pelo cabo, para não afetar o seu bom funcionamento e evitar eventuais acidentes.

1.1.9 O uso de peças ou acessórios, principalmente cabo elétrico, que não sejam originais de fábrica, exemplo, cabo não certificado pelo INMETRO, pode provocar acidentes ao usuário, causar danos ao produto e prejudicar seu funcionamento, além de implicar na perda da garantia.

1.1.10 Ao ligar ou desligar o plugue da tomada elétrica, certifique-se de que os seus dedos não estão em contato com os pinos do plugue para evitar choque elétrico.

1.1.11 Não deixe o produto funcionando ou conectado à tomada enquanto estiver ausente, principalmente onde houver crianças, para que acidentes sejam evitados.

1.1.12 Não ligue outros aparelhos na mesma tomada, utilizando-se de benjamins ou extensões, evitando sobrecargas elétricas que podem causar danos aos componentes do produto e provocar acidentes.

ATENÇÃO

Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso.
Nunca remova o pino central de aterramento do cabo, ele é a sua segurança.
Caso o mesmo não esteja em condições originais, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança.
Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.
Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

1.2 PRINCIPAIS COMPONENTES

LEGENDA:
1. PLUGUE
2. RESISTÊNCIA (GERAL)
3. CONTROLE DE TEMPERATURA
4. CUBA DE INOX
5. RESERVATÓRIO DE ÁGUA
6. BORBOLETA DE FIXAÇÃO DA CUBA
7. BICO DOSADOR
8. LIGA MOTOR
9. DISCO
10. LUZ PILOTO
11. VÁLVULA DE DRENO

ATENÇÃO

MANTENHA O EQUIPAMENTO FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS, EM CASO DE EMERGÊNCIA , RETIRE O PLUGUE DA TOMADA. NUNCA UTILIZE JATOS D´AGUA DIRETAMENTE AO EQUIPAMENTO.

1.3 Características Técnicas

CARACTERISTICAS	UNIDADE	PD-D1A	PD-D2A	PF-CM
CAPACIDADE	KG	5	10	5
TENSÃO	V	127 - 220	127 - 220	127 - 220
FREQUENCIA	HZ	60	60	60
POTENCIA	W	700	950	725
ALTURA	mm	190	190	420
LARGURA	mm	395	395	395
PROFUNDIDADE	mm	390	680	460
PESO BRUTO	Kg	6,31	7.90	8.78

1.4 Etiquetas

-Etiqueta de indicação: Alertar quanto a temperatura da cuba durante e após o uso.

-Etiqueta de indicação: Selo INMETRO Fixada no equipamento e na embalagem.

-Etiqueta de indicação: Alertar quanto a remoção do platico PVC azul.

Este equipamento é fabricado em chapa inox revestida com uma proteção de PVC (plástico azul). Retire toda a proteção de PVC (plástico azul) antes de usar o equipamento.

-Etiqueta de indicação: Verificação do nível de água do reservatório banho maria.

Verifique o nível de água do reservatório de banho Maria diariamente.
Nunca deixe o nível de água abaixo da indicação em vermelho mínimo de 2,250 litros e máximo de 3 litros (PD-D2 Máximo 6.0 litros, e Mínimo de 4,5 litros).

-Etiqueta de indicação: destina-se para a conexão de condutores de ligação equipotencial externos.

-Etiqueta de indicação: Informações técnicas do produto.

Pinheiro MÁQUINAS
INDUSTRIA DE MÁQUINAS ALIMENTÍCIAS.

MODELO:	PF-CM		
Nº SÉRIE:	XXXXX		
CNPJ: 63.985.204/0001-49 IE: 181.085.164.119 EPP			
TENSÃO	127 v - 220 v	FREQUÊNCIA:	60 Hz
POTÊNCIA	720 W	PROTEÇÃO IP	IPX1
CORRENTE	5 A		
CAPACIDADE	5,0KG		

Endereço AV.: América, 890 - Jardim América - Araraquara-SP - CEP: 14811-240
www.pinheiromaquinas.com.br - contato: pinheiro@pinheiromaquinas.com.br
SAC: (16) 3337-2235 assistencia@pinheiromaquinas.com.br

Pinheiro MÁQUINAS
INDUSTRIA DE MÁQUINAS ALIMENTÍCIAS.

MODELO:	PD-D1A		
Nº SÉRIE:	XXXXX		
CNPJ: 63.985.204/0001-49 IE: 181.085.164.119 EPP			
TENSÃO	127 v - 220 v	FREQUÊNCIA:	60 Hz
POTÊNCIA	700 W	PROTEÇÃO IP	IPX1
CORRENTE	5 A		
CAPACIDADE	5,0KG		

Endereço AV.: América, 890 - Jardim América - Araraquara-SP - CEP: 14811-240
www.pinheiromaquinas.com.br - contato: pinheiro@pinheiromaquinas.com.br
SAC: (16) 3337-2235 assistencia@pinheiromaquinas.com.br

Pinheiro MÁQUINAS
INDUSTRIA DE MÁQUINAS ALIMENTÍCIAS.

MODELO:	PD-D2A		
Nº SÉRIE:	XXXXX		
CNPJ: 63.985.204/0001-49 IE: 181.085.164.119 EPP			
TENSÃO	127 v - 220 v	FREQUÊNCIA:	60 Hz
POTÊNCIA	950 W	PROTEÇÃO IP	IPX1
CORRENTE	7,87 A		
CAPACIDADE	10,0KG		

Endereço AV.: América, 890 - Jardim América - Araraquara-SP - CEP: 14811-240
www.pinheiromaquinas.com.br - contato: pinheiro@pinheiromaquinas.com.br
SAC: (16) 3337-2235 assistencia@pinheiromaquinas.com.br

2. Noções de Segurança

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.
O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança do mesmo, tendo como base este manual. O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, **LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.**

2.1 Advertências

O usuário deve ter ciência da correta localização do PLUGUE do cabo de energia, para que possa ser removido a qualquer momento sem necessidade de procurá-lo. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica (retire o plugue da tomada).
Faça uso do equipamento em local onde haja espaço físico suficiente para manejo do equipamento com segurança, evitando assim, quedas perigosas.
Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

2.1.1 Avisos

- No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente o interruptor Resistência/Geral(2).
- Evite choques mecânicos (pancadas ou quedas), uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.
- Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.
- Nunca altere as características originais do equipamento.
- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada (perdida), solicite outra etiqueta na Assistência Técnica Autorizada.

2.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar o Equipamento

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NESTE MANUAL ANTES DE LIGAR O EQUIPAMENTO. CERTIFIQUE-SE DE QUE TODAS AS INFORMAÇÕES FORAM COMPREENDIDAS.
EM CASO DE DÚVIDAS, CONSULTE O SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR PINHEIRO MÁQUINAS ATRAVÉS DO TELEFONE (16) 3337 2235.

2.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico, cuja isolação esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

2.2.2 Avisos

Certifique-se que todas as INSTRUÇÕES contidas neste manual estejam completamente compreendidas.
Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

2.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter secção (comprimento) suficiente para suportar a potência elétrica consumida.
Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto ao equipamento, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

2.3 Operação

2.3.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos e soltos, que possam tocar qualquer parte do equipamento, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás ou cubra-os com um lenço.

2.4 Após Terminar o Trabalho

2.4.1 Cuidados

Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica.
Somente comece a limpeza após o equipamento parar completamente o seu funcionamento, ou seja, espere seu resfriamento total e natural.

2.5 Manutenção

2.5.1 Perigos

Com o equipamento elétrico, qualquer operação de manutenção é perigosa.

Sempre retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.

2.6 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.
A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

3. INSTALAÇÃO E PRÉ OPERAÇÃO

3.1.1 Instalação

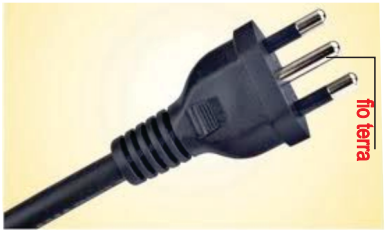
3.1.1 Posicionamento

Por questão de segurança, seu equipamento só poderá ser posicionado em uma superfície plana e nivelada, caso contrário poderá haver a queda do equipamento e a água do banho maria poderá vazar, podendo causar acidentes.

3.1.2 Instalação Elétrica

O cabo de alimentação possui 3 (três) pinos, onde o pino central é o pino de aterramento - (Pino terra). É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

***obs: não ligue o pino central ao neutro de sua rede elétrica.**



OBS.: Para a sua maior segurança coloque o equipamento de modo a manter uma distância de no mínimo 20cm da parede e móveis e **sobre superfícies resistentes ao calor.**

3.2 Pré-Operação

Antes de utilizar seu equipamento, deve-se limpar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, não utilize água e nem sabão (leia o item 4.3 Limpeza).

Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.

O EQUIPAMENTO NÃO DEVE SER IMERSO EM ÁGUA.

4. OPERAÇÃO

4.1 Acionamento

Este equipamento é fabricado em chapa inox revestida com uma proteção de PVC (plástico azul). Retire toda a proteção de PVC (plástico azul) antes de usar o equipamento.

4.2 Procedimento para Operação

.

4.2.1 Verifique se a chave RESISTÊNCIA (2) e MOTOR (8) estão desligadas (voltadas para baixo). Ligue o plugue na tomada.
4.2.2 O CONTROLADOR DE TEMPERATURA DIGITAL (3) não deverá indicar a temperatura ambiente e a luz piloto (aquecendo) deverá estar apagada;
4.2.3 Remova O DISCO (9) de polietileno para p modelo PF-CM e a CUBA DE INOX (4) e abasteça o RESERVATÓRIO (5) de banho-maria com água destilada ou isenta de cloro até a indicação MÁXIMA (com 3 litros para os modelos PD-D1 e PF-CM e 6 litros para o modelo PD-D2) ;
4.2.4 Nunca deixe o nível de água abaixo da indicação MÍNIMA (com 2,5 litros para os modelos PD-D1 e PF-CM e 4,5 litros para o modelo PD-D2); e acima da indicação MÁXIMA (com 3 litros para os modelos PD-D1 e PF-CM e 6 litros para o modelo PD-D2);
4.2.5 A ÁGUA NA CUBA IRÁ BAIXANDO GRADATIVAMENTE. ABASTECER O RESERVATÓRIO DE ÁGUA (5) A CADA 24 HORAS DE USO OU QUANDO APROXIMAR DA INDICAÇÃO MÍNIMA.
4.2.6 Instale a cuba de inox (4), instale as borboletas de fixação (6) da cuba nas laterais da cuba (4). OBS: Devido o nível de água do reservatório de banho-maria, será necessário pequeno esforço para abaixar a cuba e instalar os parafusos de fixação da cuba;
4.2.7 Instale o disco (9) adequadamente, cheque se o disco (9) não atrita no bico dosador (7), este deverá ficar com uma folga de 2mm;
4.2.8 Acrescente na cuba de inox (4) 1kg de chocolate (chocolate ao leite, branco ou hidrogenado);
4.2.9 Ligue o plugue (1) na tomada, ligue o interruptor resistência/geral (2), o controlador de temperatura (3) deverá indicar a temperatura ambiente, a luz piloto (10) irá ligar indicando que a resistência (2) está aquecendo;
4.2.10 Insira o valor (verifique procedimento de configuração na página 9 ANEXO I) de 45° Célsius para chocolate ao leite, branco ou hidrogenado;
4.2.11 OBS: o chocolate acima de 45°C pode perder suas características originais de têmpera, PORTANTO NÃO ULTRAPASSE ESSA TEMPERATURA PARA ACELERAR O DERRETIMENTO.
4.2.12 O tempo estimado para o derretimento (1kg em pedaços de 1cm) é de 30 minutos. Após o derretimento (1kg), insira mais 2kg de chocolate no mesmo formato para os modelos PD-D1 e PF-CM e 4kg para o modelo PD-D2, aguardar mais 45 minutos ou até que ocorra todo o derretimento do chocolate, pode mexer com espátula de plástico ou acrílico para acelerar o derretimento e melhorar a homogeneização.
4.2.13 Com o chocolate derretido (3 Kg, +/- 75min) Ligue a chave MOTOR (8).

4.2.14 Têmpera (utilizando chocolates nobres) somente para o modelo PF-CM:

4.2.14.1 Utilizando ambiente climatizado a 20ºC:
O tempo de resfriamento de 3Kg de chocolate para 27,5 ºC, é de 2 horas para um ambiente climatizado a 20ºC e o chocolate já todo derretido a uma temperatura de 45ºC, motor devera está ligado no processo de resfriamento.

4.2.14.2 Fazendo a troca da água do reservatório de banho maria:
Após atingir 45 ºC (chocolate todo derretido), inserir o valor de 27,5C no termostato digital, elimine toda ou parte da água do reservatório de banho maria utilizando o dreno e abasteça com água fria +/- 18C.

4.2.15 Coletar o chocolate temperado 27.5°C no bico dosador, exercendo as funções do chocolateiro como, por exemplo, o banho em palitos de frutas, cobertura de trufas, ovos de páscoa bombons, pães de mel, sorvetes, glaciar bolos e fazer outras decorações.

4.3 LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

4.3.1 Antes de proceder à limpeza, retire o plugue da tomada e aguarde o resfriamento natural e remova a água do reservatório (5) utilizando a válvula de dreno (11).

4.3.2 Limpeza interna: Lave a cuba de inox (4), o disco (9) e o bico dosador (7) normalmente com água e detergente neutro. Nunca use esponja de aço para não riscar ou danificar a aparência.

4.3.3 A limpeza do gabinete do produto só pode ser feita com um pano umedecido em água e sabão neutro. Qualquer outro produto de limpeza pode causar danos ao produto.

DICA: Para obter melhores resultados na limpeza, lave os componentes com água morna.

5.0 NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1: 2010
IEC 60335-2-64: 2002 + A1: 2007

6. MANUTENÇÃO

6.1 Manutenção Periódica:
A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.
* Limpeza – Verificar item 4.3 Limpeza e Higienização.
* Fiação – Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto (dos parafusos) e corrosão.
* Instalação – Verifique a instalação do seu equipamento, conforme item 3.1 Instalação.

6.2 Sempre que utilizar
- Verificar a instalação elétrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do equipamento, para evitar possíveis maus contatos;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolação deficiente ou avaria mecânica.

7.0 ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMA

7.1 Problemas, Causas e Soluções.

Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso. Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

-A máquina não liga:
Verifique se o cabo de força está ligado a tomada e se a tomada está funcionando, verifique se o fusível do equipamento não esta queimado:
- A luz piloto aquecendo(10) não acende:
Verifique se a temperatura no controlador digital(3) está acima da temperatura programa.

Sua máquina DERRETEDEIRA CHOCOMASTER PINHEIRO é uma máquina muito resistente que pode ficar ligada horas contínuas.
Além disso a PINHEIRO MÁQUINAS coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados,
que terão a satisfação em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados da PINHEIRO MÁQUINAS no site: www.pinheiromaquinas.com.br).

ANEXO I

CONFIGURAÇÕES DO CONTROLADOR DE TEMPERATURA CHOCOMASTER MODEL.: PF-CM.

Ajuste da temperatura de controle (SETPOINT):
- Pressione **SET** por 3 segundos e aparecerá SP
-Aguarde 2 segundos e aparecerá a temperatura de controle ajustada
- Utilize **SET** para modificar o valor (o valor estará programado para trabalhar entre 27,5 a 60).
-Aguarde 4 segundos para gravar e retornar à operação normal.

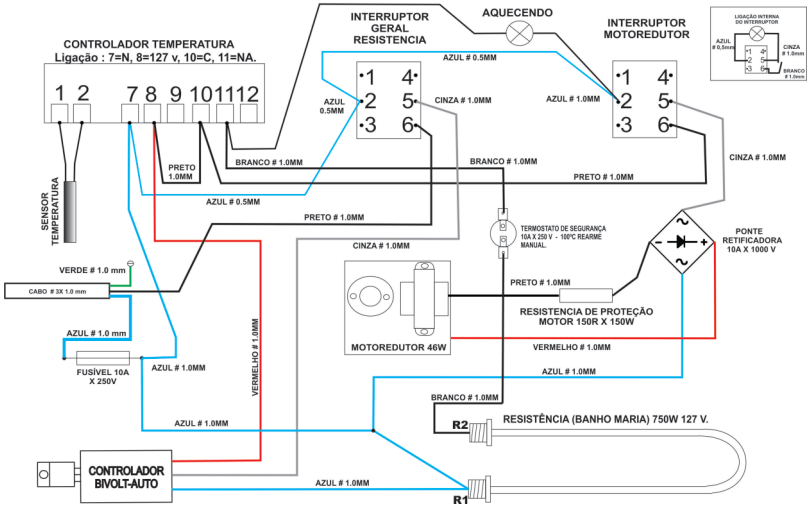
Tabela de parâmetros de fábrica.
Parâmetros de configuração protegidos por código de acesso:
OP Modo de operação: 1
DF Diferencial (histerese): 0.1
DL Retardo mínimo para ligar a saída: 0
OF Offset (calibração local): 0.0
LO Mínimo setpoint permitido ao usuário final: 27,5
HI Máximo setpoint permitido ao usuário final: 60,0

Alteração dos parâmetros de fábrica (não recomendado).
Os parâmetros estão protegidos por um código de acesso (exceto o setpoint), o qual deve ser inserido para que se possa efetuar as alterações.
Para entrar com o código de acesso:
- Pressione **SET** por 10 segundos e aparecerá CD .
-Aguarde 2 segundos e aparecerá 000
- Utilize a tecla **SET** para inserir o código 023 (vinte e três). Esta operação deve ser realizada dentro de 4 segundos, caso contrário a indicação da temperatura ambiente retorna automaticamente.
Após inserir o código de acesso:
- Pressione **SET** tantas vezes quanto necessário, até acessar o parâmetro desejado.
-Aguarde 2 segundos e então aparecerá o valor configurado.
- Utilize a tecla **SET** para modificar o valor.
- Aguarde 4 segundos para que o novo valor seja gravado e o instrumento retorne à operação normal (indicação de temperatura).

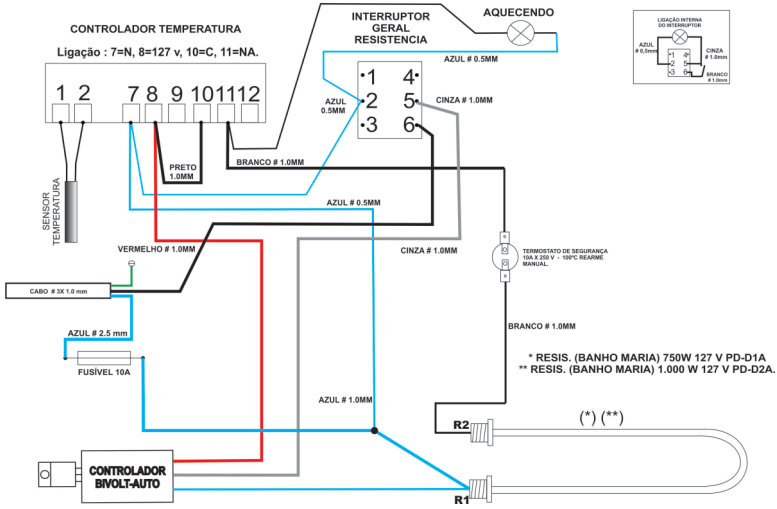
Nota : Após inserido o código de acesso 023, tome cuidado para não deixar a tecla **SET** ociosa (sem ser pressionada) por mais do que 15 segundos entre a alteração de um parâmetro e outro. Caso isso aconteça aparecerá CD e o acesso aos ajustes é bloqueado automaticamente, requerendo que seja inserido o código novamente para efetuar as alterações.

8. DIAGRAMA ELÉTRICO

ESQUEMA ELÉTRICO DERRETEDEIRA MODELO: PF-CM



ESQUEMA ELÉTRICO DERRETEDEIRA MODELO: PD-D1A / PD-D2A.



9. TERMO DE GARANTIA

Este produto é garantido pela PINHEIRO MÁQUINAS, na forma aqui estabelecida.

9.1 PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA

9.1.1 Os produtos fabricados pela PINHEIRO MÁQUINAS, são garantidos pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda.

9.1.2 Para a comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar esse "TERMO DE GARANTIA" devidamente preenchido para comprovar que todos os itens deste manual foram lidos e executados e a respectiva nota fiscal.

9.2 CONDIÇÕES DESTA GARANTIA

9.2.1 Esta garantia só é válida mediante a apresentação da nota fiscal.

9.2.2 A PINHEIRO MÁQUINAS assegura ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças ou de fabricação, desde que se constatado através de laudo de nosso Departamento Técnico ou Assistência Técnica autorizada PINHEIRO MÁQUINAS.

9.3 NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:

9.3.1 Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 9.1.1.

9.3.2 O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.

9.3.3 O produto for consertado, ajustado ou alterado/modificado por pessoas não autorizadas pela PINHEIRO MÁQUINAS.

9.3.4 O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado ou em decorrência de mal uso.

9.3.5 As normas de segurança não forem observadas.

9.3.6 Quando suas partes lacradas forem violadas (fechamento traseiro).

9.3.7 Armazenagem e/ou infra-estrutura forem inadequadas.

9.3.8 Quando as instalações elétricas do local onde for instalado o produto, não estiverem em condições adequadas, como tomadas, rede e tensão elétrica adequada para a instalação do produto.

9.3.9 Não será considerado defeituoso o produto adquirido, pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado.

9.3.10 A EMPRESA NÃO SE RESPONSABILIZA POR MONTAGENS E INSTALAÇÕES EXTERNAS DOS PRODUTOS, TAIS COMO INSTALAÇÕES ELÉTRICAS. "SENDO DE TOTAL RESPONSABILIDADE DO ADQUIRENTE DO PRODUTO".

9.4 CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

9.4.1 A PINHEIRO MÁQUINAS não assume quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo, mas também todas as demais previstas em normas específicas a atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de risco envolvidas.

9.4.2 A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.

9.4.3 A PINHEIRO MÁQUINAS não autoriza nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto a garantia deste produto.

9.5 FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:

9.5.1 Quando a revenda envia o produto em garantia à PINHEIRO MÁQUINAS: Neste caso, todas as despesas de recolhimento, manutenção e reenvio do equipamento, são de responsabilidade do fabricante, as despesas de recolhimento e envio do cliente a revenda são de responsabilidade da revenda, sendo sem custo a manutenção pelo fabricante.

9.5.2 Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a PINHEIRO MÁQUINAS, reserva-se no direito de realizar análise (verificação) e gerar LAUDO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.

9.5.3 A garantia oferecida pela PINHEIRO MÁQUINAS, limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenização ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralização do equipamento.

9.5.4 A PINHEIRO MÁQUINAS reserva-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplica-las aos produtos anteriormente fabricados.

9.5.5 Não aceitaremos a devolução ou troca do equipamento, após 7 dias de uso.

PARA MAIORES INFORMAÇÕES ENTRE EM CONTATO COM NOSSO DEPARTAMENTO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA ATRAVÉS DO FONE: 16 3337 2235 OU EMAIL: assistencia@pinheiromaquinas.com.br

CLIENTE:_____

CIDADE:_____

UF:_____

MODELO:_____

Nº DE SÉRIE:_____

Nº DA NOTA FISCAL:_____

DATA DA ENTREGA:_____

ASS. DO CLIENTE:_____

PINHEIRO MÁQUINAS LTDA
Av. América nº 890 • Jardim América • CEP 14811-240
Araraquara-SP.
Tel. SAC: +55 (16) 3337-2235
e-mail: assistencia@pinheiromaquinas.com.br

GISLENE MUNIZ

Pinheiro
MÁQUINAS

QUALIDADE E TRADIÇÃO HÁ MAIS DE 30 ANOS

NÚMERO DE SÉRIE

PINHEIRO MÁQUINAS
Av. América nº 890 • Jardim América • CEP 14811-240
Araraquara-São Paulo- Brasil
Tel/Fax: +55 (16) 3337-4068
www.pinheiromaquinas.com.br e-mail: contato@pinheiromaquinas.com.br
e-mail SAC: assistencia@pinheiromaquinas.com.br

Data de correção: 13.08.2014

A PINHEIRO MAQUINAS. RESERVA-SE O DIREITO DE A QUALQUER TEMPO E SEM AVISO PRÉVIO, REVISAR, MODIFICAR OU ALTERAR O EQUIPAMENTO OU QUALQUER DOS SEUS COMPONENTES, SEM QUE COM ISSO INCORRA EM QUALQUER RESPONSABILIDADE OU OBRIGAÇÃO DO FABRICANTE.